Pão de Queijo Grego

SITE: → Clique aqui ver a Receita

• Ingredientes:

★. 200ml de leite morno
★. 1 ovo
★. 3 colher (sopa) de óleo
★. 1 colher (sopa) de açúcar
★. 1 colher (chá) de sal
★. 1 saquinho de fermento biológico seco (8g)
★. 300g de farinha de trigo
★. 200g queijo mussarela ralado
★. 70g de queijo feta
★. 1 gema de ovo (para pincelar)

• Modo de Preparo: .

- Numa tigela coloque o leite morno, ovo, óleo, açúcar, sal e fermento biológico seco. Misture bem com um fuê.
- Em seguida, adicione a farinha de trigo e misture com uma espátula até obter uma massa bem pegajosa.
- Cubra a tigela com filme plástico e deixe a massa descansar por cerca de 30 minutos, ou até que dobre de volume.
- Assim que der o tempo, transfira a massa para uma bancada enfarinhada e abra com as pontas dos dedos, como se fosse uma pizza.

DICA:

- Se a massa estiver muito grudenta, polvilhe farinha por cima na hora de abrir! Adicione bem no centro da massa aberta o queijo mussarela ralado e o queijo feta em pedaços.
- Feche a massa como se fosse uma trouxinha.
- Nesse momento você terá uma bola de massa recheada com queijo.
- Cuidadosamente, pressione-a para obter o formato de uma pizza (cerca de 30 cm de diâmetro).
- Transfira a massa para uma forma de pizza forrada com papel manteiga e pincele com a gema de ovo batida.
- Finalize polvilhando mai queijo ralado por cima e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 20-25 minutos.

★★★ *Pode congelar o pão de queijo grego antes de assar?* ★★★

Sim, você pode congelar antes de assar. Após modelar a massa recheada no formato de pizza, envolva-a bem em filme plástico ou coloque em um recipiente hermético e leve ao freezer. Quando quiser assar, basta retirar do freezer, deixar descongelar na geladeira durante a noite e seguir o restante do processo de assar conforme a receita.

Pavê de Pessego com Chocolate.

SITE: → Clique aqui ver a Receita

• Ingredientes:

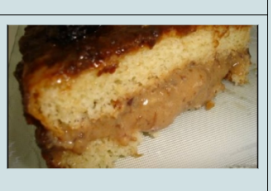
★. 2 colheres (sopa) de amido de milho
★. 1 gema de ovo
★. 600ml de leite integral
★. 1 e ½ barra de chocolate branco picado (totalizando 135 gramas)
★. 1 caixinha de creme de leite (200g)
★. Biscoito champanhe o quanto baste
★. Raspinhas de chocolate branco e cerejas em calda (para decorar)
★. ½ caixinha de leite condensado (395g)
★. 1 lata grande de pêssegos em calda escorridos, picados em cubinhos (reserve um pouco para decorar e a calda para umedecer os biscoitos)

• Modo de Preparo: .

- *Primeiramente* comece fora do fogo, numa panela, combinando o leite, leite condensado, creme de leite, amido de milho e a gema. Utilize uma colher de pau para misturar os ingredientes de forma homogênea.
- Em seguida, leve a panela ao fogo médio, mexendo constantemente até atingir fervura e obter uma consistência mais espessa.
- Após a fervura, continue mexendo por mais 2 minutos.
- Desligue o fogo e adicione o chocolate branco picado, mexendo apenas até derreter. Reserve a mistura para esfriar.
- Para a montagem do pavê, escolha uma travessa de vidro.
- Comece com uma camada do creme em temperatura ambiente, seguida por uma camada de pêssegos picados.
- Por fim, coloque uma camada de biscoitos champanhe umedecidos na calda dos pêssegos.
- Repita essas camadas, assegurando-se de terminar com uma camada de creme.
- Adorne a última camada com pêssegos picados (reservados), raspas de chocolate branco e, se desejar, cerejas em calda.
- Por fim, leve a travessa à geladeira por algumas horas para garantir um pavê bem gelado.

Bolo com recheio de Ameixa - Delicioso !.

SITE: → Clique aqui ver a Receita



• Ingredientes:

★. 3 xícaras (chá) de açúcar
★. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
★. 1 1/2 xícaras (chá) de leite
★. 200 gr de margarina ou manteiga
★. 6 unidades de ovo (separar gema e clara)
★. 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

• Recheio

★. 350 gr de ameixa preta sem caroço (separar algumas para a decoração)
★. 200 gr de açúcar
★. 1 lata de leite condensado cozido ou de doce de leite pronto
★. 1 lata de creme de leite gelado sem soro

• Montagem

- Refrigerante de guaraná a gosto

• Bolo

1. Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até formar um creme claro e fofo.
2. Misture as gemas e em seguida o leite até obter um creme homogêneo.
3. Junte a farinha aos poucos, depois o fermento.
4. Acrescente as claras em neve misturando delicadamente.
5. Leve ao forno pré-aquecido 180°c até dourar.

• Recheio

1. Cozinhe as ameixas com um pouco de água até amolecer.
2. Junte o açúcar e passe tudo no processador, deixando as ameixas em pedaços finos.
3. Cozinhe até dar um ponto de doce, e desgrudar do fundo da panela.
4. Depois de frio misture com o doce de leite e o por último o creme de leite gelado.
5. Reserve um pouco do recheio para a cobertura.
6. Reserve um pouco do doce de leite para a cobertura.

• Cobertura

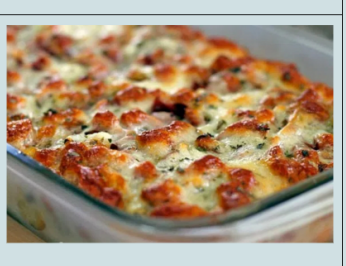
- Leve ao fogo a parte do recheio reservado, com um pouco de água, até levantar fervura, para ficar mais ralo.
- Reserve um pouco do doce de leite para passar sobre o bolo.

• Montagem

1. Divida a massa assada em duas partes, umedeça com guaraná, juntar o recheio, cubra com a outra parte da massa, umedecendo novamente.
2. Passe um pouco do doce de leite em todo o bolo, e jogue a cobertura decorando com as ameixas.

Torta Bruschetta!

SITE: → Clique aqui ver a Receita



• Ingredientes:

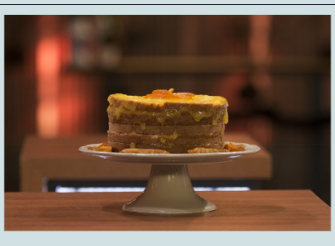
★. 1/2 cebola pequena picada em cubos;
★. 1/2 lata de tomate pelado picado (ou 1 xícara de molho de tomate que você pode acrescentar 1 tomate picado em cubos);
★. 2 pães salgados (francês, pão de sal, etc) cortados em fatias não muito finas;
★. 1 gomo de calabresa defumada picado em cubinhos;
★. 1 colher (café) de orégano;
★. 100g de queijo muçarela;
★. 1 ovo;
★. 4 colheres (sopa) de leite;
★. Sal, pimenta do reino e azeite à gosto.

• Modo de Preparo:

- Misture a calabresa (crua) com a cebola.
- Tempere com um fio de azeite, sal, pimenta e orégano. Reserve.
- Unte um refratário com azeite e forre com as fatias de pão.
- Espalhe por cima o tomate pelado picado (ou o molho) em seguida junte a mistura de calabresa e cebola que estava reservada.
- Bata o ovo como se fosse fazer uma omelete. Junte o leite, uma pitada de sal e misture bem.
- Espalhe essa mistura por cima de tudo.
- Ela vai descer e penetrar no pão.
- Cubra com as fatias de queijo, coloque um pouquinho de orégano por cima e leve ao forno preaquecido em 200º por mais ou menos 15 a 20 minutos.
- Fique de olho, se começar a dourar você desliga.
- O líquido faz o pão inchar e virar uma massa uniforme, fofa e úmida, nem parece que é pão.

Bolo de Laranja / Band Receitas

SITE: → Clique aqui ver a Receita



• Principal

★. 1 unidade(s) de laranja
★. 3 unidade(s) de ovos
★. 1 xícara(s) de açúcar
★. 3 xícara(s) de farinha
★. 1 xícara(s) de óleo
★. 1 colher(es) de sopa de fermento químico

• Calda

★. 300 ml(s) de água
★. Canela
★. Açúcar
★. Geleia
★. 4 unidade(s) de laranja
★. 2 xícara(s) de açúcar
★. 3 colher(es) de amido de milho

• Modo de Preparo

- No liquidificador, adicione os ovos e o óleo. Bata tudo com uma laranja com casca.
- Em uma tigela peneire 3 xícaras de farinha, acrescente o açúcar, o fermento e Misture tudo.
- Em uma forma untada e enfarinhada leve ao forno a 180 °C e deixe por 35 minutos.

Modo de Preparo da Calda:

- Ferva 300 ml de água com canela e açúcar.

Modo de Preparo da Geleia:

- Faça o suco de 4 laranjas com 2 xícaras de açúcar e o amido de milho.

• Montagem:

- Monte o bolo em camadas. Na decoração, caramelize as fatias de laranja.